

125 YEARS



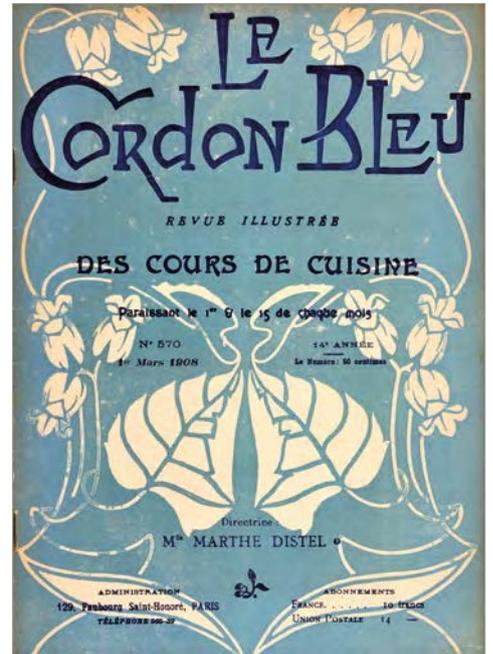
LE CORDON BLEU®

1895-2020

Premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier

ARTS CULINAIRES & MANAGEMENT HÔTELIER





EXCELLENCE, INNOVATION, SUCCÈS

«Fort de 125 ans d'expérience, Le Cordon Bleu offre le meilleur de la formation culinaire et hôtelière. La notoriété de l'institut Le Cordon Bleu ne s'est jamais démentie au fil des ans. Tout en restant fidèle à sa philosophie tournée vers l'excellence, ses formations, qui font appel aux technologies les plus innovantes, sont sans cesse réactualisées afin de répondre aux réalités et aux exigences de l'univers professionnel actuel.

Aujourd'hui, les instituts Le Cordon Bleu forment un vaste réseau mondial présent dans plus de 20 pays avec près de 35 instituts qui accueillent chaque année plus de 20 000 étudiants pour satisfaire leurs perspectives professionnelles dans l'hôtellerie, la restauration, l'œnologie et le tourisme.

À Paris, vous découvrirez au cœur de la capitale un campus ultra moderne doté des dernières installations pour un apprentissage de grande qualité. Rejoignez l'excellence auprès d'une équipe pédagogique exceptionnelle, réunissant des grands Chefs, ainsi que des experts du monde de la gastronomie et de l'hôtellerie».

Amitiés gourmandes,



André J. Cointreau
Président Le Cordon Bleu





Table des matières

"Excellence, innovation, succès".....	3
Histoire, tradition et réseau.....	6
Le réseau professionnel et universitaire.....	7
Le campus.....	8
FORMATIONS EN ARTS CULINAIRES.....	9
Une pédagogie spécifique.....	10
Grand Diplôme®.....	11, 14
Diplôme de Cuisine.....	12
Diplôme de Pâtisserie.....	13
Immersion Professionnelle.....	14, 15
Diplôme de Boulangerie.....	16
Diplôme en Management Culinaire.....	17
Diplôme de Gastronomie, Nutrition et Tendances Alimentaires.....	18
Le Cordon Bleu Hautes Études de la Gastronomie.....	19
FORMATION EN MANAGEMENT.....	20, 21
Bachelor of Business in International Hospitality Management.....	22, 24, 25
Bachelor of Business in Culinary Arts Management.....	23, 24, 25
MBA in International Hospitality and Culinary Leadership.....	26
Métiers du Vin et Management.....	27
LE SUCCÈS DE NOS ANCIENS ÉTUDIANTS.....	28, 29
NOS ÉTUDIANTS SONT DEVENUS.....	30
ILS NOUS FONT CONFIANCE.....	30
INFORMATIONS CLÉS.....	31, 32
Nous trouver.....	32
Les Ateliers Culinaires – <i>Le Café</i> Le Cordon Bleu – <i>La Boutique</i> Le Cordon Bleu.....	33



HISTOIRE, TRADITION ET RÉSEAU

IL ÉTAIT UNE FOIS...

En 1895 à Paris, la journaliste Marthe Distel fonde le premier hebdomadaire culinaire de l'époque intitulé **La cuisinière Cordon Bleu**. Le magazine attire très rapidement 20000 abonnés par an. Marthe Distel invite les lecteurs de sa revue à assister à des cours de cuisine gratuits, réalisés par ses chefs. Le magazine devient alors le reflet de la grande cuisine française. Sa diffusion en plusieurs langues marque également l'ouverture aux cuisines du monde.

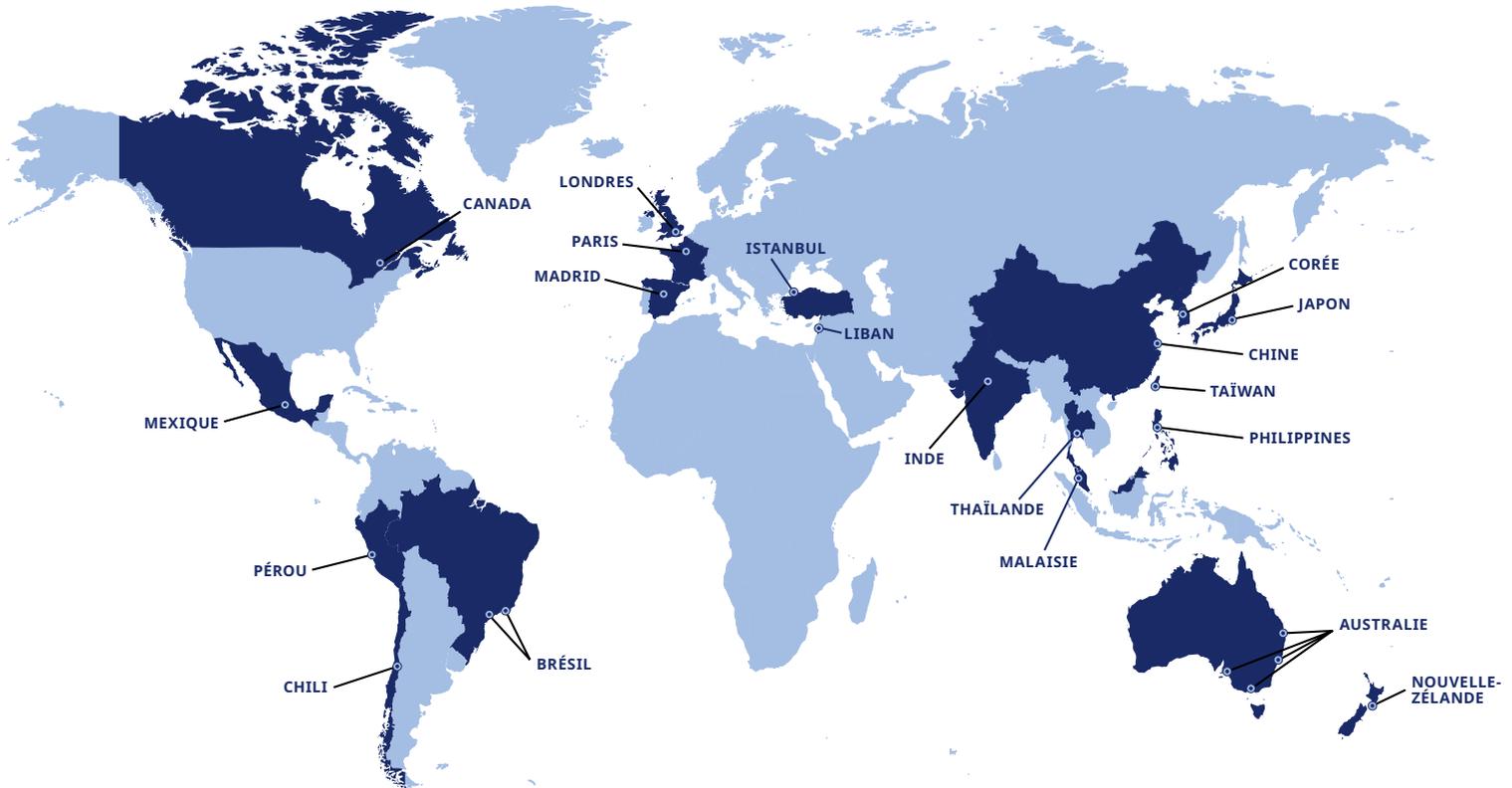
Les premiers cours de cuisine sont enseignés à l'école Le Cordon Bleu, le 15 octobre 1895.

LE CORDON BLEU, 125 ANS DE SAVOIR-FAIRE, DE GASTRONOMIE, ET D'INNOVATION

Depuis ses débuts, l'institut a pour mission la transmission des techniques et des savoirs hérités des grands chefs de la cuisine française tant en France qu'à l'international.

Si les instituts Le Cordon Bleu, répartis aux quatre coins du globe, enseignent toujours les techniques culinaires françaises, elles donnent aussi aux étudiants les moyens de mettre en valeur le patrimoine culinaire de leur pays d'origine.

L'innovation pédagogique fait partie de l'ADN de l'institut, tenant compte dans ses enseignements des changements qui contribuent à l'amélioration perpétuelle des arts culinaires: évolution des produits alimentaires, des techniques, des matériels de cuisine, et des tendances qui influencent les standards de la restauration.



LE RÉSEAU PROFESSIONNEL ET UNIVERSITAIRE

Depuis de nombreuses années, Le Cordon Bleu s’est établi sur la scène internationale en développant à la fois des formations d’excellence dans les arts culinaires, et des Diplômes universitaires de niveau Licence, Master et MBA en management hôtelier et tourisme.

Afin d’offrir le meilleur enseignement et pour s’adapter à l’évolution de la demande, Le Cordon Bleu a noué plus de 18 partenariats privilégiés avec des universités, organismes spécialisés et autorités gouvernementales.

Accrédités dans plus de 10 pays, les Diplômes de l’institut Le Cordon Bleu sont des passeports pour des carrières réussies en France et dans le monde entier.



35

INSTITUTS



20

PAYS



20 000

DIPLÔMÉS
CHAQUE ANNÉE



130

NATIONALITÉS



18

PARTENARIATS
UNIVERSITAIRES

PARIS : LA DESTINATION DE RÉFÉRENCE

Berceau de la gastronomie, la ville de Paris est également reconnue comme un acteur incontournable de la culture, du luxe et du tourisme. C'est dans cet environnement exceptionnel que nos étudiants construisent leurs plus belles carrières.



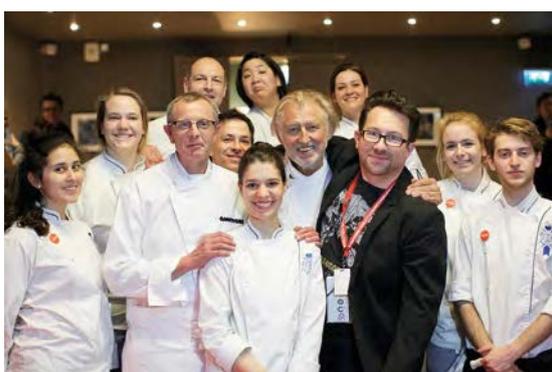
LES LOCAUX

- 3 salles de démonstrations
- 8 salles dédiées à la pratique
- 1 salle de dégustation pour le vin
- 6 salles de cours théoriques modulables sur 420 m²
- 1 espace étudiant équipé de matériel multimédia
- 1 jardin potager de 800 m² sur le toit de l'institut
- Le Café Le Cordon Bleu
- La Boutique Le Cordon Bleu

UN CAMPUS ULTRAMODERNE

D'une superficie de 4000 mètres carrés, Le Cordon Bleu Paris accueille plus de 1000 étudiants chaque année. Des installations de haute technologie offrent un cadre de travail exceptionnel. En outre, l'édifice répond aux dernières normes environnementales et assure un fonctionnement éco-responsable.

L'un des plus grands jardins potagers de Paris se trouve sur le toit de l'institut. Ce jardin permet aux étudiants de découvrir la culture en milieu urbain de fruits et légumes, d'herbes et fleurs comestibles. Les ruches du jardin potager permettent également chaque année la récolte de miel.



© STANISLAS LIBAN

ACTIVITÉS CULINAIRES

Les étudiants bénéficient d'un large éventail d'activités, ayant lieu chaque trimestre, auxquelles ils peuvent participer: cocktail de bienvenue, Chef à l'honneur, mais aussi des événements et des compétitions culinaires professionnels organisés avec nos partenaires. Des rencontres avec les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration sont aussi proposées tout au long de l'année.



FORMATIONS EN ARTS CULINAIRES



© EMILIE BURGAT

UNE PÉDAGOGIE SPÉCIFIQUE

Codifiées il y a plus de 150 ans, les techniques culinaires françaises sont toujours en vigueur et restent une référence. Fondé sur la compréhension et l'utilisation de ce savoir-faire, l'enseignement de l'institut Le Cordon Bleu est composé de démonstrations culinaires suivies de cours de pratique.

Une fois ces techniques assimilées, les étudiants peuvent les appliquer à tous les styles de cuisine.



LA DÉMONSTRATION

Les démonstrations culinaires se déroulent dans des salles spécialement aménagées, afin que l'étudiant puisse observer en détail les techniques employées par le Chef. Lors de ces cours, l'étudiant note l'ensemble des méthodes de préparation. Enfin, la dégustation, un moment fondamental de la formation, lui permet de développer son palais. Ces cours sont traduits consécutivement en anglais.

LA PRATIQUE

Sous la supervision d'un Chef Le Cordon Bleu, les cours de pratique se déroulent dans des cuisines équipées de matériel professionnel. Chaque étudiant dispose de son propre espace de travail et de son panier d'ingrédients. Il reproduit les recettes, pour s'assurer d'avoir bien assimilé les techniques observées lors de la démonstration. Le travail de l'étudiant est noté par le Chef à la fin de chaque cours de pratique et il peut ensuite emporter chez lui ses propres créations.

Les cours de pratique sont limités à 16 étudiants afin d'assurer une formation personnalisée.



LES ÉQUIPES PÉDAGOGIQUES

L'équipe pédagogique est composée de Chefs Enseignants, de professeurs d'Université, d'experts en management international et de spécialistes reconnus dans le monde de l'hôtellerie et de la restauration.

Les Chefs de l'institut Le Cordon Bleu Paris ont travaillé dans les meilleurs restaurants au monde. Certains d'entre eux ont reçu de prestigieux titres, comme celui d'Un des Meilleurs Ouvriers de France (MOF), et d'autres ont fait partie des jurys des meilleures compétitions en France et à l'international.



9
MOIS

GRAND DIPLÔME®

Le Grand Diplôme® est une formation complète et professionnalisante qui prépare à la fois aux métiers de la cuisine et de la pâtisserie. Il regroupe le Diplôme de Cuisine et le Diplôme de Pâtisserie en 3 niveaux: Base, Intermédiaire et Supérieur.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Proposer une double formation aux techniques de la cuisine et de la pâtisserie françaises en travaillant une multitude de produits.
- Enseigner les techniques culinaires françaises traditionnelles, ainsi que les plus innovantes.
- Exposer les aspects clés du monde culinaire pour permettre aux étudiants de développer leur propre style de cuisine et de pâtisserie.

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

- Aux nouveaux bacheliers et aux diplômés avec ou sans expérience professionnelle, qui cherchent une formation courte aux techniques culinaires.
- Aux personnes en reconversion professionnelle.

INFORMATIONS CLÉS

Durée : chaque niveau comprend 12 semaines et ce, même si les deux disciplines sont suivies parallèlement.

Méthode d'enseignement : démonstrations suivies de cours de pratique, et de cours théoriques. Évaluation progressive tout au long du parcours. Examens pratiques et écrits.

Langues : la formation est dispensée en français et traduite consécutivement en anglais pendant les démonstrations et les cours théoriques.





6 ou 9
MOIS

DIPLÔME DE CUISINE

Le Diplôme de Cuisine Le Cordon Bleu initie aux gestes professionnels et à l'étude de plats classiques interprétés de façon originale et contemporaine. Les étudiants apprennent d'une façon progressive et systématique les techniques culinaires françaises, découvrent les ingrédients et mettent en application des techniques toujours plus complexes.

CERTIFICAT DE CUISINE DE BASE

- Initiation aux techniques de la gastronomie française classique et traditionnelle
- Organisation, hygiène et sécurité HACCP
- Maîtrise de l'utilisation des couteaux, initiation aux gestes professionnels (différentes techniques de coupes)
- Préparation des aliments : légumes, poissons, viandes
- Différentes méthodes de cuisson
- Préparation de bouillons, sauces, jus, émulsions et soupes
- Préparation des pâtes de base et de desserts de restaurant
- Terminologie de la cuisine française
- Cours de théorie culinaire : viandes, produits laitiers
- Analyse sensorielle d'un plat
- Visite pédagogique d'un marché parisien, achats et dégustation
- Découverte du toit potager de l'institut, 800 m² de biodiversité en agriculture urbaine

CERTIFICAT DE CUISINE INTERMÉDIAIRE

- Application de toutes les techniques assimilées
- Origine, qualité et durabilité de produits de saison et de produits issus de terroirs variés
- Organisation, hygiène et sécurité en cuisine
- Techniques de découpe avancées et gestes professionnels
- Initiation aux combinaisons entre couleurs, saveurs et textures
- Réalisation de plats classiques de la cuisine française avec une touche contemporaine
- L'éveil aux sens de différentes saveurs et maîtrise de l'assaisonnement
- Reproduction d'un plat à l'identique
- Apprentissage des accords Mets & Vin avec un sommelier
- Cours culinaires théoriques : les légumes, les fruits de mer, l'Italie
- Atelier d'apiculture
- Expertise culinaire et démonstration avec un producteur

CERTIFICAT DE CUISINE SUPÉRIEURE

- Réalisation de plats classiques avec une touche d'originalité et présentations de restaurant
- Utiliser et acquérir des connaissances sur les ingrédients nobles
- Perfectionnement des techniques culinaires
- Gestion du temps en cuisine
- Dressage et présentation
- Maîtrise des températures parfaites de cuisson des viandes et des poissons
- Expérimentation des techniques de cuisson : sous-vide, basse température
- Techniques de cuisson contemporaines
- Développer un style créatif et esthétique
- Rencontres avec des Chefs renommés, démonstrations de Chefs invités
- Cours de théorie culinaire : nutrition, plantes aromatiques, conférence d'un producteur de qualité et contrôle des coûts
- Visite éducative du plus grand marché d'Europe : Rungis international
- Conférence sur la science et les arts culinaires
- Préparation d'un buffet de cocktail

Un certificat est remis à l'issue de chaque niveau validé.

Les niveaux Base et Intermédiaire peuvent être suivis en sessions intensives d'une durée de 6 semaines chacune, ce qui permet d'obtenir le Diplôme de Cuisine en 6 mois.





**6 ou 9
MOIS**

DIPLÔME DE PÂTISSERIE

Le Diplôme de Pâtisserie se focalise sur l'apprentissage progressif des techniques fondamentales de la pâtisserie traditionnelle française. Les étudiants apprennent à maîtriser les desserts contemporains les plus complexes, se perfectionnant au travers de créations en sucre et en chocolat.

CERTIFICAT DE PÂTISSERIE DE BASE

- Organisation du travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Familiarisation avec la terminologie de la pâtisserie française
- Adaptation à un nouvel environnement de travail professionnel: travailler avec de nombreux ingrédients et utiliser l'équipement spécifique à la pâtisserie
- Apprentissage des techniques professionnelles: passepoil, glaçage, fabrication de différentes pâtes, crèmes et maîtrise des techniques de cuisson
- Réalisation de pâtisseries traditionnelles françaises: Pithiviers, Saint Honoré, Paris-Brest, éclair au chocolat, mousseline génoise à la fraise, macarons...
- Découverte des techniques de la boulangerie: croissant, pain au chocolat, brioche
- Découverte des techniques de décoration: présentation des recettes
- Cours théoriques sur les ingrédients et découverte du toit potager de l'institut: introduction à un environnement durable

CERTIFICAT DE PÂTISSERIE INTERMÉDIAIRE

- Renforcement des techniques enseignées en niveau de base et maîtrise de la création de combinaisons couleurs-saveurs harmonieuses
- Les tartes contemporaines: réaliser ses propres créations et créer un dossier
- Introduction au travail du sucre artistique: sucre tiré, bonnes techniques, décoration (fleurs, feuilles...)
- L'art du Chocolat: cristallisation, moulage, chocolats individuels, trempage à la fourchette, muscadines et truffes
- Atelier croquembouche
- Élaboration de produits de confiserie classiques
- Élaboration de desserts à l'assiette
- Petits fours (sucrés et salés)
- Entremets: perfectionner le pochage, la décoration, l'assemblage, et le glaçage d'entremets
- Cours théoriques: glaces et sorbets, chocolat, initiation au monde de l'apiculture

CERTIFICAT DE PÂTISSERIE SUPÉRIEURE

- Perfectionnement des techniques de fabrication du chocolat
- Elaboration d'une pièce en chocolat artistique
- Atelier de sculpture du chocolat
- Pièce de sucre artistique: travail avec du sucre versé, tiré, soufflé, décorations et techniques
- Atelier « Ma première vitrine »: élaboration d'un nouveau style de pâtisseries contemporaines
- Projet individuel: création d'entremets modernes et présentation d'un dossier
- Desserts de restaurants, entremets et petits gâteaux contemporains
- Visite du plus grand marché d'Europe: Rungis International
- Démonstration par un chef renommé dans le milieu de la Pâtisserie, mis à l'honneur
- Introduction au « cost control » (maîtrise de coûts) et à la gestion des déchets

Un certificat est remis à l'issue de chaque niveau validé.

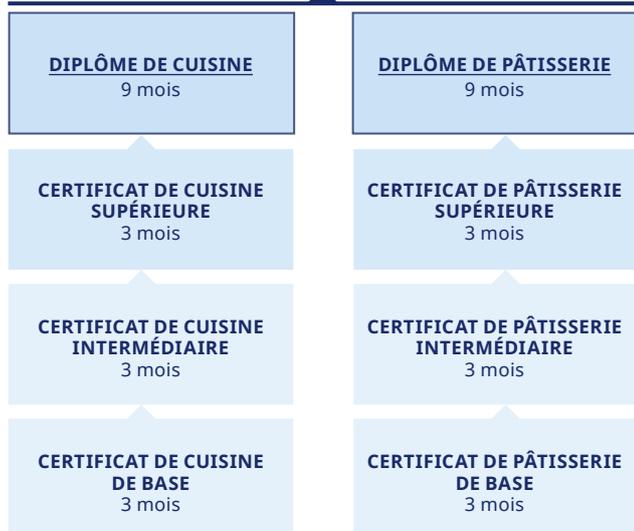
Les niveaux Base et Intermédiaire peuvent être suivis en sessions intensives d'une durée de 6 semaines chacune, ce qui permet d'obtenir le Diplôme de Pâtisserie en 6 mois.

Cette formation peut être réalisée simultanément avec le Diplôme de Boulangerie (en format standard uniquement) avec ou sans l'Immersion Professionnelle.

Veuillez vous référer à la page 16.



GRAND DIPLÔME®
durée totale: 9 mois



DOUBLE DIPLÔME
DIPLÔME DE PÂTISSERIE & DIPLÔME DE BOULANGERIE
durée totale: 9 mois ^①



DIPLÔMES EN IMMERSION PROFESSIONNELLE*

GRAND DIPLÔME® EN IMMERSION PROFESSIONNELLE
durée totale: 18 mois (stage de 6 mois inclus)



DOUBLE DIPLÔME
DIPLÔME DE PÂTISSERIE & DIPLÔME DE BOULANGERIE EN IMMERSION PROFESSIONNELLE
durée totale: 18 mois (stage de 6 mois inclus) ^①



① Le Diplôme de Pâtisserie et le Diplôme de Boulangerie suivis simultanément, ne peuvent l'être qu'en format standard, avec ou sans Immersion Professionnelle.

*Les étudiants qui choisissent le Grand Diplôme® ou le double Diplôme de Pâtisserie et de Boulangerie en Immersion Professionnelle doivent avoir obtenu le niveau A1 en français avant de commencer du programme. Pour plus de détails sur les cours obligatoires de français, veuillez consulter les informations pratiques en page 15.

16 à 18
MOIS

Pratique approfondie dans le domaine des arts culinaires

IMMERSION PROFESSIONNELLE

TITRES DE CUISINIER (N° 17673) ET/OU PÂTISSIER (N° 31887) CERTIFIÉS RNCP (RÉPERTOIRE NATIONAL DES CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES).

D'une durée de 16 à 18 mois, cette formation combine l'apprentissage des techniques culinaires et des expériences pratiques concrètes en entreprise.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser les techniques culinaires durant 3 niveaux de formation : Base, Intermédiaire et Supérieur
- Développer la notion d'engagement professionnel lors d'expériences pratiques
- Savoir s'organiser et gérer au quotidien un établissement dans le domaine de la restauration : approvisionnement, gestion des denrées et de la cuisine, construction d'un menu et relations avec la clientèle
- Mettre en œuvre les techniques culinaires apprises pour la production et la distribution des aliments
- Appliquer les procédures d'hygiène et de sécurité
- Contribuer au bon fonctionnement d'un établissement du secteur
- Comprendre la culture française dans le cadre des études

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

- Aux nouveaux bacheliers et aux diplômés avec ou sans expérience professionnelle, qui cherchent une formation complète pour être opérationnel rapidement et avoir une bonne connaissance du métier
- Aux personnes en reconversion professionnelle

S'ils réussissent la formation qu'ils ont suivie, les étudiants reçoivent respectivement :

- Grand Diplôme® et les titres de *Cuisinier* et *Pâtissier* CERTIFIÉS RNCP
 - Diplôme de Cuisine et titre de *Cuisinier* CERTIFIÉ RNCP
 - Diplôme de Pâtisserie et titre de *Pâtissier* CERTIFIÉ RNCP
 - Diplôme de Pâtisserie et Diplôme de Boulangerie et titre de *Pâtissier* CERTIFIÉ RNCP, Certificat de stage boulanger
- Voir page 14.

INFORMATIONS CLÉS

Durée : 16 à 18 mois dont environ 3 mois d'application pratique et 4 à 6 mois de stage professionnel obligatoire. La durée varie selon le Diplôme choisi. *Voir le tableau ci-contre.*

Méthode d'enseignement : démonstrations suivies de cours de pratiques et de cours théoriques. Évaluation progressive tout au long du parcours. Examens pratiques et écrits.

Langues : la formation est dispensée en français et traduite consécutivement en anglais pendant les démonstrations et les cours théoriques.

Les étudiants non francophones qui choisissent le Diplôme de Cuisine ou le Diplôme de Pâtisserie en Immersion Professionnelle, doivent suivre les cours de français de niveaux A1 et A2 enseignés à l'institut Le Cordon Bleu.

Le niveau A1 est suivi en Base et en Intermédiaire et doit être atteint pour pouvoir réaliser l'application pratique.

Le niveau A2 est enseigné durant cette application et doit être acquis pour pouvoir commencer le stage professionnel.

Les étudiants qui choisissent le Grand Diplôme® en Immersion Professionnelle doivent avoir obtenu le niveau A1 en français avant de commencer la formation.





3 ou 6
MOIS

DIPLÔME DE BOULANGERIE

Le Diplôme de Boulangerie est divisé en deux niveaux: Base et Avancé. Les objectifs de cette formation sont de maîtriser les principales techniques utilisées en boulangerie artisanale, apprendre l'organisation de la production et le travail en équipe au sein d'une boulangerie, tout en acquérant un répertoire de recettes traditionnelles et modernes.

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Aux personnes qui veulent acquérir les principales connaissances théoriques et pratiques en boulangerie et qui veulent travailler en tant que salarié ou artisan boulanger.

Aux bacheliers et aux professionnels en reconversion qui souhaitent exercer dans le secteur de la boulangerie.

CERTIFICAT DE BOULANGERIE DE BASE

- Présentation et utilisation du matériel de boulangerie
- Initiation aux règles d'hygiène et de cuisson
- Travail des différentes farines utilisées en France
- Pétrissage manuel et méthodes de pétrissage mécanique
- Fabrication de pains et de viennoiseries traditionnels
- Initiation aux décors et au travail artistique
- Travail sur pré-fermentation de base
- Cours théoriques et découvertes professionnelles

CERTIFICAT DE BOULANGERIE AVANCÉE

- Travail des différents types de fermentations et développement des arômes du pain
- Préparation et utilisation de levains naturels: levain liquide et levain dur
- Confection à base de farine de tradition française
- Travail de la pâte feuilletée
- Confection avancée des pains et viennoiseries
- Produits de snacking
- Création de recettes personnalisées

Un certificat est remis à l'issue de chaque niveau validé.

Les étudiants obtiennent le Diplôme de Boulangerie à la fin de la formation.

À la fin de la formation, l'étudiant maîtrise les techniques nécessaires pour se présenter en candidat libre à l'examen du CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle).

QUI SONT LES ENSEIGNANTS ?

Cette formation est dirigée par le Chef Enseignant Olivier Boudot, lauréat de la Coupe d'Europe de la Boulangerie 2010. La formation est enseignée par son équipe de Chefs Boulangers et par des experts du monde de la boulangerie.

DIPLÔME DE BOULANGERIE

durée totale: 3 ou 6 mois

CERTIFICAT DE BOULANGERIE AVANCÉE

3 mois (ou 6 semaines en intensif)

CERTIFICAT DE BOULANGERIE DE BASE

3 mois (ou 6 semaines en intensif)

INFORMATIONS CLÉS

Durée : 3 ou 6 mois.

Méthode d'enseignement : ateliers pratiques, cours théoriques et visites. Évaluation progressive tout au long du parcours. Examens pratiques et écrits.

Langues : la formation est dispensée en français et traduite consécutivement en anglais au cours des ateliers et des cours théoriques.

Cette formation peut être réalisée simultanément avec le Diplôme de Pâtisserie (en format standard uniquement) avec ou sans l'Immersion Professionnelle.

Veuillez vous référer aux pages 13 et 14.



DIPLÔME EN MANAGEMENT CULINAIRE

Cette formation a été spécialement développée pour apporter aux futurs chefs cuisiniers, pâtisseries ou boulangers les compétences requises pour s'initier à la création d'une entreprise et à sa gestion.



OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Enseigner les connaissances et les compétences requises pour s'initier à la création et à la gestion de son propre concept de restauration.
- Apporter aux étudiants toute une gamme de connaissances en marketing et en gestion pour mettre au point un modèle d'entreprise.
- Développer la capacité des étudiants à planifier, analyser et créer des produits ou des recettes dans un menu en fonction d'un budget.
- Comprendre les accords mets et vins pour mieux rentabiliser son point de vente.
- Permettre aux étudiants de se construire un réseau avec des professionnels du secteur.
- Accompagner les étudiants dans la création d'un business plan adapté à leur projet professionnel.

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

- Aux diplômés en arts culinaires d'un des instituts Le Cordon Bleu dans le monde souhaitant compléter leur formation.
- Aux professionnels bénéficiant d'une expérience de 2 ans minimum et souhaitant ouvrir leur propre entreprise.

QUI SONT LES ENSEIGNANTS ?

- Des experts du management et des professionnels des arts culinaires et de la restauration.
- Les Chefs Enseignants Le Cordon Bleu.

CONTENU DU PROGRAMME

GESTION D'ENTREPRISE

- Gestion professionnelle de la cuisine
- Gestion des coûts
- Marketing
- Environnement commercial
- Développement professionnel
- Business plan

TECHNIQUES CULINAIRES

- Innovation culinaire : techniques avancées et créativité, appliquées à la cuisine, la pâtisserie et la boulangerie
- Vins et spiritueux
- Gastronomie et tendances alimentaires
- Hygiène alimentaire et sécurité

INFORMATIONS CLÉS

Durée : 3 mois. Cette formation à temps plein est composée de 25 heures de cours par semaine, certains pouvant avoir lieu le soir et/ou le week-end.

Langues : la formation est dispensée en français et traduite consécutivement en anglais.

Pour suivre cette formation, il faut être titulaire du Grand Diplôme®, du Diplôme de Cuisine, Diplôme de Pâtisserie ou Diplôme de Boulangerie Le Cordon Bleu, ou encore justifier d'une expérience professionnelle significative.

Développez vos connaissances culinaires

3
MOIS

DIPLÔME DE GASTRONOMIE, NUTRITION ET TENDANCES ALIMENTAIRES

Ce programme a été spécialement conçu par Le Cordon Bleu pour répondre aux demandes de plus en plus nombreuses sur l'étude des problèmes de santé liés à la nourriture.



OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Acquérir des compétences pluridisciplinaires dans les domaines de la nutrition et des techniques et savoir-faire culinaires afin de les appliquer dans toutes sortes de métiers liés à l'alimentation
- Maîtriser les bases de la nutrition applicables au secteur actuel de l'alimentation
- Explorer divers sujets en lien avec la gastronomie, les pratiques culinaires traditionnelles et les innovations dans le domaine de l'alimentation
- Élargir ses connaissances en matière de gastronomie et apprendre des techniques culinaires utiles dans une cuisine professionnelle, et en tenir compte pour créer et adapter des recettes
- Acquérir des compétences utiles dans la restauration comme la définition d'une marque, la gestion des réseaux sociaux et le calcul des coûts d'une recette
- Développer une expérience pratique dans la création de recettes et de concepts en lien avec la restauration

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

- Aux diplômés en arts culinaires qui souhaitent approfondir leurs connaissances de l'alimentation sous l'angle de la nutrition en étudiant des techniques culinaires ciblées pour une cuisine nutritive
- Aux professionnels de la cuisine et de l'alimentation qui souhaitent élargir leurs connaissances

QUI SONT LES ENSEIGNANTS ?

Le programme est délivré par des Chefs Le Cordon Bleu et des experts dans le domaine de la nutrition et de la gastronomie.

CONTENU DU PROGRAMME

- Gastronomie et tendances culinaires
- Principes de la nutrition
- Sciences des aliments
- Systèmes alimentaires durables
- Nutrition, communication et recherche
- Sécurité alimentaire et microbiologie
- Industrie agroalimentaire, médias et marketing
- Nutrition pratique et arts culinaires

INFORMATIONS PRATIQUES

Durée : 3 mois. Il s'agit d'un programme à plein temps constitué d'environ 20 heures de cours par semaine, dont certains peuvent se dérouler le soir et/ou le week-end.

Méthode d'enseignement : cours théoriques, démonstrations suivis de cours de pratique et de visites. Examens pratiques et à l'écrit.

Langues : les cours sont enseignés en français et traduits en anglais (interprétation consécutive).

*Poursuivez votre formation en arts culinaires
avec ce nouveau Diplôme.*

Formation continue

2
SEMAINES



LE CORDON BLEU HAUTES ÉTUDES DE LA GASTRONOMIE

La formation des Hautes Études de la Gastronomie (HEG) est une formation de deux semaines dédiée à la culture du goût, de la gastronomie et des arts de la table.



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Approfondir ses connaissances liées à l'alimentation
- Comprendre les multiples aspects qui entourent l'acte de se nourrir
- Acquérir des outils culturels et scientifiques pour mettre en valeur ses compétences et son projet professionnel
- Échanger avec des experts et des professionnels de la gastronomie du monde entier

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Aux professionnels ou diplômés qui cherchent à développer leur carrière et leurs connaissances dans l'univers du goût et de la gastronomie.

QUI SONT LES ENSEIGNANTS ?

L'enseignement est assuré par des professeurs universitaires et des chercheurs de renom (INRA, CNRS) tels que Hervé This, Frédéric Brochet, Christophe Lavelle, Denis Saillard, Pierre Combris ainsi que par des professionnels de la gastronomie et de l'alimentation dont les Chefs Enseignants Le Cordon Bleu.

CONTENU DE LA FORMATION

Quelques exemples de cours :

- La neurophysiologie du goût
- Art, science et innovation en cuisine
- Déterminants sensoriels et psychologiques des comportements alimentaires
- Gastronomie et identité culturelle françaises
- Les aliments fermentés : 8000 ans d'innovation au service du goût
- Évolution de la consommation alimentaire : les déterminants économiques et sociaux
- Tendances et innovations dans la gastronomie

Les étudiants ayant obtenu le niveau requis à l'examen final et rendu leur mémoire de fin d'études se verront remettre le **Diplôme Universitaire du Goût, de la Gastronomie et des Arts de la Table (D. U. G. G. A. T.)**, délivré par l'**Université de Reims Champagne-Ardenne**.



INFORMATIONS CLÉS

Durée : 1 semaine à Paris (institut Le Cordon Bleu Paris) et 1 semaine à Reims (Université de Reims Champagne-Ardenne).

Méthodes d'enseignement : cours magistraux, visites de terrain, dégustations, ateliers pédagogiques, démonstration culinaire.

Langue : français avec traduction simultanée en anglais.

Admission : la sélection des candidats s'effectue sur dossier de candidature, CV détaillé et motivation. Les candidatures sont examinées par le Comité de Sélection.

Conditions d'inscription :

- Une expérience professionnelle et/ou un projet en lien avec le secteur de la gastronomie ou la possession d'un Diplôme universitaire.
- Une connaissance du français ou de l'anglais indispensable.





FORMATIONS EN MANAGEMENT



Devenir manager en hôtellerie

3
ANS

BACHELOR OF BUSINESS IN INTERNATIONAL HOSPITALITY MANAGEMENT

en partenariat avec **Dauphine** | PSL 
UNIVERSITÉ PARIS

Le Bachelor de Management Hôtelier International est une formation en trois ans visant à développer les compétences managériales et opérationnelles pour devenir un manager dans une structure hôtelière de luxe. Les étudiants acquièrent également les connaissances nécessaires pour démarrer leur entreprise dans l'hôtellerie internationale. La spécialité du Bachelor Management Hôtelier International est choisie à la fin de la première année d'étude. Au cours de la troisième année, les cours de gestion sont donnés à l'université Paris Dauphine - PSL, l'une des institutions les plus prestigieuses dans le domaine de la gestion et de l'économie.



OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Devenir un manager hôtelier et/ou créer son entreprise
- Gérer un service hôtelier (relations clients / restaurant / hébergement / événements / bien-être ou autre)
- Gérer les budgets et les équipes dans le cadre de la stratégie marketing d'une entreprise
- Gérer les services de luxe avec les clients
- Comprendre l'environnement novateur et international
- Expérimenter les métiers des secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires

ACTIVITÉS ET FONCTIONS CIBLÉES

- Réception / accueil / relations clients
- Hébergement et gestion des prestations haut de gamme
- Réservations / Yield Management
- Organisation de séminaires et de conférences
- Création d'événements et logistique
- Complexes hôteliers / loisirs / gestion de croisières
- Restaurants à thème / bars / salons de thé
- Gestion du sport et du bien-être
- Marketing des services
- Services et concepts d'accueil de luxe
- Finances
- Ressources Humaines

Devenir manager en restauration

BACHELOR OF BUSINESS IN CULINARY ARTS MANAGEMENT

3
ANS

en partenariat avec **Dauphine** | PSL 
UNIVERSITÉ PARIS

Cette formation de trois ans a été spécialement conçue pour les étudiants qui souhaitent devenir entrepreneurs dans le secteur de la restauration. Les étudiants acquièrent une véritable expertise afin de superviser ou de gérer un établissement. Ils peuvent choisir cette spécialité lors de leur deuxième année d'études. Au cours de la troisième année, ils suivent des cours de management au sein de la prestigieuse Université Paris Dauphine - PSL.



OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Gérer un service gastronomique
- Gérer des menus et une carte de restaurant
- Commercialiser des produits en boutique, un salon de thé et des services de traiteur
- Connaître la diététique et les nouvelles tendances culinaires
- Créer une entreprise
- Gérer des cuisines et des concepts culinaires
- Gérer des budgets et des équipes dans le cadre d'une stratégie marketing d'entreprise
- Gérer des services gastronomiques d'excellence adaptés à la clientèle
- Comprendre un environnement innovant et international et y évoluer
- Expérimenter les métiers de cuisinier / boulanger, traiteur
- S'initier à la restauration

ACTIVITÉS ET FONCTIONS CIBLÉES

- Gestion des coûts en cuisine
- Gestion des opérations culinaires et de la production
- Administration en cuisine
- Consultant culinaire
- Traiteur
- Vente ou gestion de buffets et d'événements
- Économat
- Management de restaurant ou d'une activité dans la restauration

INFORMATIONS CLÉS

BACHELOR OF BUSINESS IN INTERNATIONAL HOSPITALITY MANAGEMENT BACHELOR OF BUSINESS IN CULINARY ARTS MANAGEMENT

en partenariat avec



À QUI S'ADRESSE CES FORMATIONS ?

- Aux titulaires du baccalauréat souhaitant devenir des experts dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie internationale
- Aux étudiants en parcours hôtelier ou restauration, de différentes écoles ou universités, qui souhaitent renforcer leurs connaissances et leurs compétences managériales dans le domaine des arts culinaires, de la restauration et de l'hôtellerie de luxe
- Aux étudiants qui envisagent une carrière internationale

QUI SONT LES ENSEIGNANTS ?

- La formation regroupe à la fois des experts du management hôtelier international, des arts culinaires et de la restauration, ainsi que des professeurs de l'université Paris Dauphine - PSL

DIPLÔMES OBTENUS

Les étudiants qui réussissent la formation choisie recevront les Diplômes suivants :

- **"Bachelor of Business in International Hospitality Management" ou "Bachelor of Business in Culinary Arts Management" de l'institut Le Cordon Bleu Paris**
 - **"Bachelor International - Talent en Arts Culinaires et en Management Hôtelier" de l'Université Paris Dauphine - PSL**
- 180 ECTS (European Credit Transfer System)

INFORMATIONS CLÉS

Durée : 3 ans (6 semestres).

Lieux : Le Cordon Bleu Paris + Université de Paris Dauphine - PSL + Stages en France et/ou à l'étranger.

Méthode d'enseignement : cours théoriques, pédagogie active, mises en situations professionnelles de management, études de cas, conférences d'experts, visites, ateliers, démonstrations culinaires et cours de pratique + 11 mois de stages en entreprise.

Langues : la formation est dispensée en anglais. La communication de l'institut est bilingue.

Français : niveau d'entrée A1 souhaité pour une insertion plus rapide, niveau A2 enseigné pour le stage. Choix d'une 3^e langue: l'espagnol ou le mandarin.

Admissions en 1^{re} année :

- Maîtrise de l'anglais (5,5 minimum au IELTS, ou 63 au TOEFL IBT ou équivalent)
- Avoir entre 18 ans et 28 ans
- Baccalauréat ou équivalent
- Fournir un CV et une lettre de motivation

Admission directe en 2^e et 3^e année :

- Niveau Bac + 1 / + 2
- CV, une lettre de motivation
- Justificatif d'1 ou 2 années de formation en hôtellerie validée(s) ou équivalent (bulletins de notes et descriptif de la formation)

Un entretien en personne ou par visio-conférence est organisé pour valider l'admission.



**DOUBLE DIPLÔME BACHELOR OF BUSINESS
IN INTERNATIONAL HOSPITALITY
MANAGEMENT**

**DOUBLE DIPLÔME BACHELOR
OF BUSINESS IN CULINARY ARTS
MANAGEMENT**

**SPÉCIALITÉ MANAGEMENT,
HÔTELLERIE & ENTREPRENEURIAT**

**SPÉCIALITÉ MANAGEMENT,
ARTS CULINAIRES & ENTREPRENEURIAT**

À L'UNIVERSITÉ DE PARIS DAUPHINE - PSL :

- Management niveau 3: Stratégie marketing, Business dans l'univers digital, Projet en management, Création d'une entreprise, L'art de la négociation, Management des ressources humaines, Management opérationnel, Finance et comptabilité, Relations clients.
- Création-Coaching business plan.

À L'INSTITUT LE CORDON BLEU :

- Langues étrangères (deux langues au choix): français, espagnol ou mandarin
- Sessions de management appliqué et Business Games
- Culture professionnelle: **le secteur de l'hôtellerie de luxe et les demandes du marché international et son développement**

À L'INSTITUT LE CORDON BLEU :

- Langues étrangères (deux langues au choix): français, espagnol ou mandarin
- Sessions de management appliqué et Business Games
- Culture professionnelle: **diététique, nutrition, secteur de la restauration contemporaine**

STAGE : 6 mois de pratique professionnelle en France ou à l'étranger dans le secteur de la restauration ou de l'hôtellerie*

**SPÉCIALITÉ
MANAGEMENT HÔTELLIER INTERNATIONAL**

- Management niveau 2: Gestion financière, Stratégie et management des ressources humaines, Marketing et nouveaux concepts d'entrepreneuriat et Économie touristique
- Langues étrangères (deux langues au choix): français, espagnol ou mandarin
- **Session management hôtelier appliqué**
- **Gestion de la qualité des services, ingénierie, gestion événementielle, nouveaux concepts en hôtellerie et restauration**, études viticoles et multiculturalisme

**SPÉCIALITÉ
MANAGEMENT DES ARTS CULINAIRES**

- Management niveau 2: Gestion financière, Stratégie et management des ressources humaines, Marketing et nouveaux concepts d'entrepreneuriat et Économie touristique
- Langues étrangères (deux langues au choix): français, espagnol ou mandarin
- **Session de management culinaire appliqué**
- **Produits culinaires, ingénierie de cuisine, design culinaire**, études viticoles, multiculturalisme

CERTIFICAT de Cuisine de Base, Pâtisserie de Base ou Boulangerie de Base à l'institut Le Cordon Bleu Paris ou dans l'un des instituts Le Cordon Bleu dans le monde

STAGE : 5 mois de pratique professionnelle en France dans le secteur de la restauration ou de l'hôtellerie*

TRONC COMMUN POUR LES DEUX BACHELORS :

- Management : Introduction à la finance, Introduction aux ressources humaines, Introduction au marketing et Économie touristique, Introduction au yield management
- Culture professionnelle: Fondamentaux du vin, Food & Beverage, Introduction à l'histoire de la gastronomie, Gestion de cuisine, Gestion de salle de restaurant, Gestion de l'hébergement, Événementiel & communication
- Langues étrangères: français, espagnol ou mandarin (deux langues au choix)
- Pratique: cuisine, pâtisserie, boulangerie et service en hôtellerie-restauration

**3^e
ANNÉE**
5^E & 6^E
SEMESTRES

**2^e
ANNÉE**
3^E & 4^E
SEMESTRES

**1^{re}
ANNÉE**
1^{ER} & 2^E
SEMESTRES

N.B. : Les formations de Bachelors of Business comprennent également des études de cas, des mises en situations pratiques, des conférences, des visites professionnelles en entreprises, des ateliers, des démonstrations ainsi que deux stages cumulés de 11 mois en France – et/ou à l'étranger selon le choix et le projet professionnel de l'étudiant.

*Le stage peut être rémunéré en fonction de la législation locale.

Devenir un leader

1
AN

MBA IN INTERNATIONAL HOSPITALITY AND CULINARY LEADERSHIP

Le programme du MBA International Hospitality and Culinary leadership a été spécialement conçu par Le Cordon Bleu Paris conjointement avec l'Université Paris Dauphine - PSL afin d'apporter leur expertise aux secteurs de l'hôtellerie, de la gastronomie, du leadership et du management.

en partenariat avec **Dauphine** | PSL 
UNIVERSITÉ PARIS



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce programme permettra aux participants de développer leurs connaissances en stratégie et management des affaires et d'apprendre les compétences-clés de leadership en hôtellerie et en cuisine dans une perspective internationale d'occuper des postes de management ou de direction, ou encore d'entrepreneuriat.

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Ce programme de MBA, d'une durée d'un an, s'adresse à des professionnels expérimentés désireux de développer leur carrière dans le secteur du management hôtelier et culinaire.

INFORMATIONS CLÉS

Durée :

- 5 mois de cours
- 5 mois d'expérience professionnelle

Lieu : Les cours ont lieu à Le Cordon Bleu Paris et à l'Université Paris Dauphine - PSL

Langues : L'enseignement est dispensé en anglais (IELTS 6.5 / TOEFL 80 min.)

Un entretien sera programmé en personne ou par visio-conférence afin de valider la candidature.

CONTENU DE LA FORMATION

- Stratégie en hôtellerie et alimentation
- Positionnement et développement d'activités en hôtellerie et en alimentation/restauration
- Gestion de la performance financière
- Management d'équipes interculturelles et leadership
- Complexité d'un environnement local et international
- Management international
- Expérience managériale dans le secteur de l'hôtellerie, de la gastronomie et du tourisme

Voyage d'études à Dubaï et à l'Ile Maurice

Ce programme comprend un voyage d'études obligatoire prévu à Dubaï et à l'Ile Maurice pendant le premier trimestre. Ces deux destinations, de renommée mondiale, proposent une offre unique et vaste d'hôtels. Elles sont renommées pour leur tourisme de prestige et de luxe, et accueillent des millions de touristes chaque année.

DIPLÔMES OBTENUS

Les étudiants ayant obtenu les résultats requis à la suite de l'examen final et de la soutenance de leur mémoire se verront attribuer les Diplômes:

- MBA en Leadership Hôtelier et Culinaire de l'institut Le Cordon Bleu
- MBA en Management Hôtelier et Culinaire de l'Université Paris Dauphine - PSL
- Master en Management Global de l'Université Paris Dauphine - PSL (Diplôme reconnu par l'Enseignement Supérieur Français)

60 ECTS (European Credit Transfer System)

Devenir un professionnel du vin

MÉTIERS DU VIN ET MANAGEMENT

en partenariat
avec



10
MOIS

La France, par la notoriété mondiale de ses vignobles, demeure le lieu idéal pour une étude détaillée du vin. Cette formation à temps plein permet aux étudiants d'acquérir des connaissances approfondies sur le monde du vin grâce à un cursus théorique et pratique. Il est composé de 6 mois de cours et de 4 mois de stage en entreprise. La formation des Métiers du Vin et Management permet d'acquérir le savoir-faire et le savoir-être nécessaires pour devenir un professionnel dans le domaine du vin. **NOUVEAU : Cette formation intègre un Diplôme en « Wine Culture, Heritage and Tourism » délivré par l'Université de Reims Champagne-Ardenne.**



QUI SONT LES ENSEIGNANTS ?

La formation est encadrée par le responsable du Département Vins de l'institut Le Cordon Bleu Paris, avec l'intervention d'experts et professionnels du secteur des vins, du tourisme et de l'hôtellerie.

CONTENU DE LA FORMATION

CONNAISSANCES VITI-VINICOLES :

- Contrôles, administration et tutorat
- Œnologie
- Technologie professionnelle
- Techniques de dégustation
- Connaissances des vignobles de France
- Démonstrations accords mets et vins

4 VOYAGES PÉDAGOGIQUES DANS DES VIGNOBLES FRANÇAIS

MODULES DE MANAGEMENT :

- Entrepreneuriat
- Ressources Humaines
- Finance
- Marketing du vin, mix et digital
- Gestion des coûts - Food & Beverage
- Études de marques
- Arts culinaires
- Patrimoine et tourisme œnologiques

Stages et événements : conférences, masterclass en cours, dégustations et découvertes du secteur professionnel, événements extérieurs. 1 stage pendant les vendanges en France et 2 stages d'insertion professionnelle.

Les étudiants qui réussissent la formation recevront de l'Université de Reims Champagne-Ardenne le **Diplôme Le Cordon Bleu « Wine Cultural Heritage and Tourism » (Œnotourisme et Terroirs)**.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Évaluer la qualité d'un vin par l'analyse organoleptique et l'étude des productions viticoles mondiales.
- Découvrir les accords mets et vins et apprendre à créer ses propres associations.
- Acquérir une connaissance approfondie des vignobles français avec une ouverture d'esprit sur les vins du monde.
- Connaître les tendances du secteur du vin.
- Acquérir des compétences en management, en business et en finance, en relation avec ce secteur.

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

- À tous ceux qui recherchent une formation unique dans le domaine du vin et qui envisagent une carrière dans la restauration ou dans le secteur alimentaire.
- À tout entrepreneur qui souhaite ouvrir un bar à vin, une cave, ou se spécialiser dans le commerce international du vin.
- Aux étudiants des instituts Le Cordon Bleu qui cherchent à élargir leurs connaissances.
- Aux professionnels en reconversion qui souhaitent exercer dans le domaine du vin.

INFORMATIONS CLÉS

Durée : 10 mois.

Méthode d'enseignement : cours magistraux, stages, conférences, visites de terrain, ateliers, cours de pratique et démonstrations.

Langues : la formation est dispensée en français et traduite consécutivement en anglais.

Un entretien en personne ou par visio-conférence est organisé pour valider l'admission.

LE SUCCÈS DE NOS ANCIENS ÉTUDIANTS

Le succès de nos anciens étudiants est une des preuves du niveau d'excellence de nos instituts. Nos anciens étudiants regroupent de grands professionnels dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration: entrepreneurs, cavistes, sommeliers, journalistes culinaires, critiques gastronomiques ou encore gérants de restaurant. Parmi eux, nous sommes heureux de compter de nombreuses personnalités dont **Julia Child, Eric et Bruce Bromberg, Mary Berry, Vicky Lau, Pierre Dutaret, Pooja Dhingra** ou encore **Gastón Acurio**.



JUAN ARBELAEZ

Chef et entrepreneur, colombien
DIPLÔME DE CUISINE 2009

Juan Arbelaez, originaire de Colombie et passionné depuis toujours par la cuisine, décide de rejoindre Paris en 2007, pour obtenir son Diplôme de Cuisine Le Cordon Bleu en 2009. Grâce au réseau de l'institut, il a pu faire son premier stage chez *Pierre Gagnaire*, puis a travaillé au *George V* et au *Bristol*. En 2012, il est l'un des candidats sélectionnés pour participer à la célèbre émission *Top Chef*, diffusée sur M6, qui lui permet de rencontrer son futur collègue, chef Jean Imbert, qui l'embauche comme chef de cuisine dans son restaurant *l'Acajou*, à Paris. En juin 2013, Juan Arbelaez reprend *La Plantxa* à Boulogne-Billancourt. Depuis juin 2016, Juan Arbelaez a ouvert plusieurs établissements tels que Yaya, Frou Frou, Levain et Vida.



AMANDA THOMSON

PDG et entrepreneure, anglaise
MÉTIERS DU VIN ET MANAGEMENT 2012

Après une carrière accomplie en tant que journaliste TV à la BBC, Amanda décide de se reconverter professionnellement et de poursuivre sa passion pour le vin. Elle déménage à Paris afin d'étudier à l'institut Le Cordon Bleu. Avec son Diplôme, Amanda s'est dotée de toutes les connaissances dont elle avait besoin pour réussir. Elle est aujourd'hui PDG et fondatrice de *Thomson & Scott*, dont l'enseigne *Skinny Champagne & Prosecco* a pris d'assaut le monde du vin avec son portefeuille de produits biologiques, végétaliens et sans sucre ajouté.



FRANCESCO GIRALDI

Chef boulanger, italien
DIPLÔME DE BOULANGERIE 2016

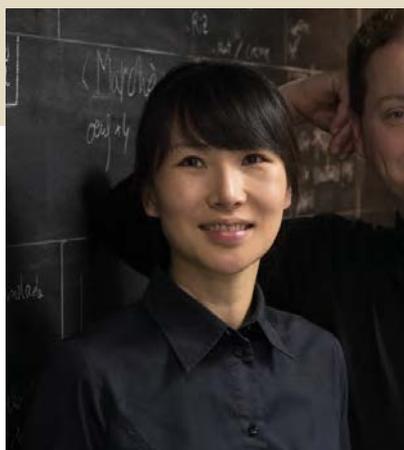
D'origine italienne, Francesco a d'abord travaillé en tant que juriste en Chine avant de changer de carrière. Fasciné par la précision des métiers de la boulangerie, il décide de se réorienter et obtient son Diplôme Le Cordon Bleu en 2016. Par la suite, il travaille pour la Maison *Eric Kayser* où il y apprend les multiples facettes du métier. Aujourd'hui, Francesco exerce dans l'une des 10 meilleures boulangeries de Paris *Des gâteaux et du pain* et continue de renforcer ses connaissances tout en proposant déjà ses propres créations.



DATO' FAZLEY YAAKOB

Chef, auteur culinaire, restaurateur et enseignant, malaisien
DIPLOME DE PÂTISSERIE 2013
DIPLOME DES HAUTES ÉTUDES DU GOÛT 2015

Après avoir gagné la première édition de *MasterChef Celebrity* Malaisie en 2012, Dato s'intéresse à la pâtisserie et s'inscrit au Diplôme de Pâtisserie à l'institut Le Cordon Bleu Malaysia. Il termine ses études à l'institut de Paris en 2013. Il reçoit également en 2015 le Diplôme des Hautes Études du Goût. Peu de temps après Le Cordon Bleu, il ouvre son propre restaurant à Cheras en Malaisie, le *SukaSucre Bistro*. À ce jour, Dato Fazley Yaakob est propriétaire de quatre restaurants et propose aussi des ateliers aux amateurs de tous horizons.



MI-RA THUILLANT

Chef et entrepreneure, coréenne
DIPLOME DE CUISINE 2004

Originaire de Séoul, Mi-Ra a choisi le Diplôme de Cuisine Le Cordon Bleu Paris pour réunir ses deux passions: la cuisine et le voyage. Une fois son Diplôme obtenu, elle exerce son métier auprès de prestigieuses maisons telles que *Ze Kitchen Galerie*, *L'Atelier* de Joël Robuchon ou encore *Chateaubriand*. Forte de son parcours, elle décide, avec son mari, d'ouvrir leur propre restaurant en 2008, *l'Essentiel*, à Deauville. Deux ans plus tard, ils sont élus jeunes talents de l'année par Gault et Millau, puis obtiennent en 2018 leur première étoile au Guide Michelin.



NATHANIEL REID

Chef et entrepreneur, américain
GRAND DIPLOME® 2003

Après avoir obtenu son Diplôme, Nathaniel parcourt le monde pour travailler au sein des cuisines les plus prestigieuses. Il s'oriente petit à petit vers la pâtisserie et devient, entre autres, le chef pâtissier du *Ritz-Carlton* à Las Vegas dans le Nevada, puis du *St. Regis Hotel* à Dana Point en Californie. En 2016, Nathaniel réalise son rêve, celui de monter sa propre pâtisserie dans son Missouri natal. Aujourd'hui, *Nathaniel Reid Bakery* est devenue une référence culinaire aux États-Unis et chef Reid est considéré comme l'un des 10 meilleurs chefs pâtissiers du pays. Son entreprise ne cesse d'évoluer au fil de ses ambitions et de ses rencontres, lui offrant la liberté de proposer à sa fidèle clientèle de nouveaux concepts toujours plus inventifs.



GWEN LIM

Chef pâtissier et entrepreneure, singapourienne
DIPLOME DE PÂTISSERIE 2010

Gwen est fondatrice et chef pâtissière exécutive de *Pâtisserie G*, à Singapour. Une enseigne créée en 2012 dans l'optique de partager son amour pour la gastronomie et en particulier la pâtisserie française. Elle est aussi co-fondatrice avec chef Christophe Grilo d'une fabrique de pain artisanal *Bakery Artisan Original* et avec chef Christophe Lerouy d'un concept contemporain de cuisine française: *Restaurant Lerouy*. Une fois son Diplôme de Pâtisserie en poche, Gwen a travaillé chez *Pierre Hermé* à Paris, et pour les maisons *Canelé* et *Les Amis*, à Singapour. Aujourd'hui, Gwen est propriétaire de deux cafés *Pâtisserie G* et, en plus de ses partenariats, elle a récemment ouvert une cuisine de production.

NOS ÉTUDIANTS SONT DEVENUS...

- Chef cuisinier, pâtissier ou boulanger
- Entrepreneur dans la restauration
- Chef à domicile
- Chef enseignant
- Traiteur
- Critique gastronomique
- Écrivain culinaire
- Journaliste culinaire
- Styliste culinaire
- Photographe culinaire
- Sommelier
- Caviste
- Chef de département nourriture et boissons
- Agent de vigneron
- Entrepreneur / commercial
- Journaliste spécialisé
- Acheteur / importateur
- Consultant / formateur en vin
- Coordinateur d'événements
- Organisateur œnotouristique
- Directeur des hébergements
- Directeur de la restauration
- Responsable de service événementiel
- Responsable d'un service hôtelier
- Responsable de la relations clients
- Responsable dans les secteurs de la finance, du marketing, des Ressources Humaines
- Manager des opérations
- Responsable des productions culinaires
- Consultant culinaire
- Responsable de la gestion et de l'administration des cuisines et de l'économat
- Responsable de banquets
- Spécialiste de vente en gros de produits alimentaires

ILS NOUS FONT CONFIANCE



PIERRE HERMÉ
PARIS



Maison Rostang



LES
FOOD
IES

PARK HYATT®

LVTETIA
RIVE GAUCHE, PARIS

FAUCHON
PARIS



HÔTEL de CRILLON
A ROSEWOOD HOTEL
PARIS

THE PENINSULA
PARIS

Arpège
« Maison de Cuisine »



INFORMATIONS PRATIQUES



Âge minimum :

Pour s'inscrire à nos formations, l'âge minimum est de 18 ans. Les lycéens qui n'ont pas encore obtenu le baccalauréat peuvent soumettre leur candidature. Cette dernière sera étudiée et les candidats pourront être acceptés dans la formation sous condition. Pour lever la condition et être acceptés, les candidats devront fournir une copie de leur Diplôme du baccalauréat (ou équivalent) dès qu'ils l'auront obtenu.

Inscription :

Les candidats doivent se référer au dossier de candidature de la formation correspondante afin de soumettre les documents et frais idoines. Le dossier de candidature doit être complet pour être traité.

Des entretiens (par visio-conférence ou en personne) seront organisés pour l'admission aux formations de management, une fois que la candidature complète a été reçue et validée. Après l'entretien, la décision est donnée par e-mail dans les 10 jours ouvrés.

Les candidatures peuvent être envoyées directement en ligne ou par e-mail à parisadmissions@cordobleu.edu, en personne ou par courrier à l'adresse suivante :

Service Admissions, Le Cordon Bleu,
13-15 Quai André Citroën, 75015 Paris, France.

Procédure d'admission :

Une fois le dossier de candidature reçu et approuvé par le Jury d'Admission, une lettre d'admissibilité est envoyée au candidat ainsi que les modalités de paiement de l'ensemble des frais de scolarité. Ces derniers doivent être entièrement payés au moins 8 semaines (Arts Culinaires) / 12 semaines (Management) avant le début de la formation. Seuls les étudiants ayant payé l'ensemble des frais de scolarité seront autorisés à suivre la formation.

Pour toute candidature communiquée moins de 8 semaines / 12 semaines avant le début de la formation, nous prions le candidat de prendre contact directement avec l'institut. La fiche d'inscription inclut la totalité des renseignements sur les termes et conditions de paiement, de report et d'annulation.

Liste d'attente :

Compte tenu d'une forte demande, l'institut se réserve le droit de créer une liste d'attente. Nous recommandons au candidat de vérifier les disponibilités auprès du Service Admissions et de réserver sa place le plus rapidement possible.

Financement professionnel en France :

Toutes les formations de l'institut Le Cordon Bleu sont éligibles à DataDock et au financement de formation professionnelle en France :

- Plan de développement des compétences
- Demandeurs d'emploi
- Reconversion professionnelle
- OPCO - Organisme Paritaire Collecteur

Informations sur le visa :

Les conditions d'immigration diffèrent selon la nationalité du candidat. Nous leur conseillons de se renseigner sur les conditions d'obtention de leur visa plusieurs mois avant leur départ, auprès de l'Ambassade ou du Consulat de France le plus proche ou bien en consultant le site : www.campusfrance.org/en/the-different-types-of-visas

Assurance étudiant et vaccins :

L'institut recommande fortement à tous les étudiants de souscrire une assurance couvrant la maladie, les accidents et la responsabilité civile durant leur séjour. L'institut doit avoir en sa possession la souscription d'assurance de l'étudiant avant son arrivée.

Les étudiants de moins de 28 ans non-européens entrant en France avec un visa VLS-TS (visa long séjour valant titre de séjour) peuvent bénéficier de la sécurité sociale française.

Les étudiants de moins de 28 ans ayant la nationalité d'un pays de l'Union européenne, de l'Islande, du Lichtenstein, de la Norvège ou de la Suisse ont la possibilité d'avoir une carte européenne d'assurance maladie (CEAM). Ils n'ont donc pas besoin de s'inscrire à la sécurité sociale française. Cette carte doit être demandée dans leur pays d'origine. La carte européenne d'assurance maladie donne accès aux soins en France.

Les étudiants de plus de 28 ans doivent souscrire une assurance privée.

Le Cordon Bleu décline toute responsabilité en cas d'accident, de perte, de dommage et de responsabilité civile ou autre.

Les vaccins contre le tétanos et la tuberculose sont conseillés à tous les étudiants. Nous les prions de s'informer sur les vaccins recommandés auprès de l'Ambassade ou du Consulat de France le plus proche.

Hébergement :

Il est fortement conseillé de démarrer ses recherches 2 à 3 mois avant d'arriver en France.

Deux partenaires officiels de l'institut peuvent les accompagner dans leur recherche:

- Paris Hospitality
- Atome (hébergement en famille)

Ces partenaires sont aussi présents le jour de la rentrée.

Une liste d'appartements et d'hôtels est également disponible auprès du service de la Relation Étudiants. Ces offres de logement sont réservées exclusivement aux étudiants de l'institut Le Cordon Bleu Paris.

Le Cordon Bleu décline toute responsabilité concernant l'hébergement de l'étudiant.

Le passeport Le Cordon Bleu :

Les Certificats et Diplômes Le Cordon Bleu Paris sont équivalents à ceux des instituts Le Cordon Bleu de Londres, Madrid, Ottawa, Mexico, Tokyo, Kobe, Séoul, Sydney et Melbourne, entre autres. L'étudiant peut débiter ou continuer sa formation dans un de ces instituts Le Cordon Bleu, en fonction des places disponibles et des procédures d'admission de chaque institut.

Journée de rentrée :

Les nouveaux étudiants doivent être présents lors de la journée d'orientation. Au cours de cette journée, une visite de l'institut sera organisée et les étudiants recevront leur uniforme et leur équipement.

Règlement intérieur :

Tous les étudiants doivent avoir lu et accepté le règlement intérieur de l'institut.

Équipement et uniforme :

Chaque formation comprend l'uniforme et l'équipement. Merci de se référer au tableau «Uniforme et Matériel» pour connaître les éléments inclus dans la formation choisie.

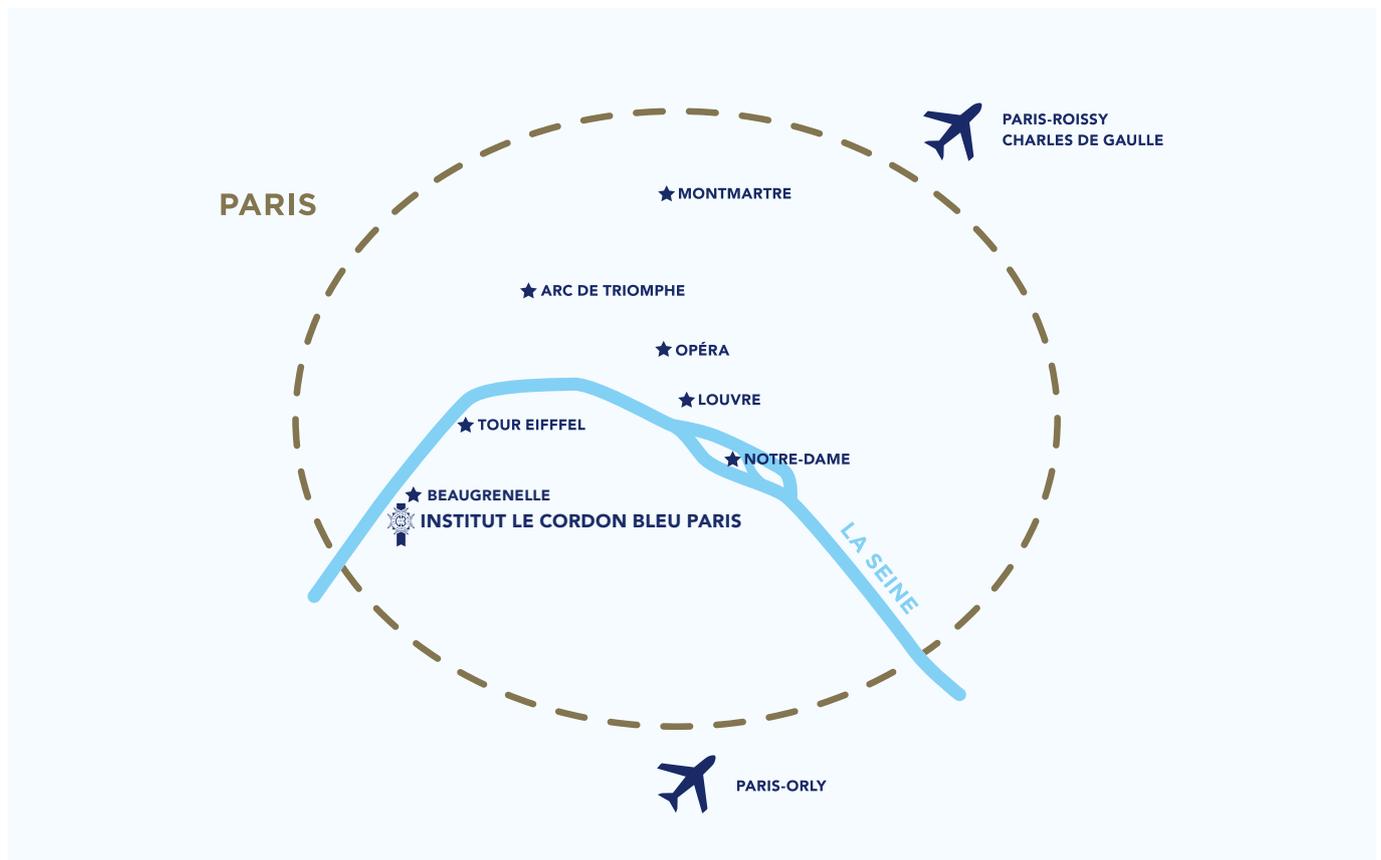
Visite et Portes Ouvertes :

Il est possible de visiter l'institut Le Cordon Bleu Paris, rencontrer les équipes, discuter des spécificités des formations et trouver des informations sur la vie étudiante à Paris. Pour réserver une visite ou s'inscrire aux prochaines Portes Ouvertes, rendez-vous sur :

www.cordonbleu.edu/paris/journees-portes-ouvertes/fr

NOUS TROUVER

📍 13-15 Quai André Citroën 75015 Paris (M) Métro: Javel-André Citroën ou Charles Michel (ligne 10) (RER) RER: Javel (ligne C)





LES ATELIERS CULINAIRES

Les formations de courte durée en cuisine, pâtisserie, boulangerie et œnologie sont destinés à des amateurs passionnés. C'est ainsi que les participants découvrent le savoir-faire de la gastronomie française transmis par les Chefs Enseignants. Quant aux cours d'œnologie, ils permettent d'apprendre l'art de la dégustation et de comprendre les associations des mets et des vins.

Pour plus d'information, veuillez-vous référer à la brochure «Ateliers culinaires et œnologiques» ou consulter : cordonbleu.edu/paris/cours-cuisine-patisserie-boulangerie-oenologie-paris/fr

LE CAFÉ LE CORDON BLEU

Ouvert au public et aux étudiants de l'institut, *Le Café* Le Cordon Bleu propose une variété de viennoiseries, pâtisseries, salades gourmandes et plats chauds préparés par les Chefs et en accord avec les saisons. Le toit potager de l'institut procure notamment les plantes aromatiques et les légumes utilisés quotidiennement dans la préparation des mets. *Le Café* Le Cordon Bleu est ouvert du lundi au samedi.



LA BOUTIQUE LE CORDON BLEU

Les Chefs de l'institut ont sélectionné la meilleure gamme de produits gourmets (confitures, thés, biscuits, moutardes, etc) et de matériel de cuisine. Parmi ceux-ci, vous trouverez notamment, une sélection de couteaux professionnels de la marque Zwilling® ainsi que de nombreuses idées cadeaux et souvenirs de votre séjour parisien.

En complément de ses activités de formation, l'institut Le Cordon Bleu publie régulièrement des ouvrages de cuisine et de pâtisserie destinés aux professionnels ainsi qu'aux amateurs. Ces publications ont été primées à travers le monde et sont devenues des références dans le domaine de l'éducation.



@lecordonbleuparis



@pariscordonbleu



@lecordonbleuparis



Le Cordon Bleu Paris



Le Cordon Bleu Paris

LE CORDON BLEU PARIS

13-15 Quai André Citroën, 75015 Paris • +33 (0)1 85 65 15 00 • paris@cordonbleu.edu

cordonbleu.edu/paris